

## ST PATRICK

IRISH PUB

## ENTRÉES

## PANIER DE FRITES 6

Frites maison, servies avec mayo au choix (Saint-Pat ou chipotle-érable)  
*Homemade fries served with choice of mayo (Saint-Pat or chipotle-maple)*

## PANIER DE FRITES DE PATATES DOUCES 8

Frites légèrement épicées, servies avec mayo au choix (Saint-Pat ou chipotle-érable)  
*Lightly spicy fries served with choice of mayo (Saint-Pat or chipotle-maple)*

## STOUT UNE SOUPE À L'OIGNON ! 10

La classique soupe à l'oignon à la Guinness et aux fines herbes, croûtons à l'ail, gratinée au mozzarella  
*Classic French onion soup with Guinness and herbs, garlic croutons, au gratin with mozzarella*

## PICKLES FRITS 10

Pickles frits en tempura croustillante, servis avec mayo chipotle-érable  
*Fried pickles in a crispy tempura batter and served with chipotle-maple mayo*

## PÉTALES D'OIGNON À LA BIÈRE 12.50

Pétales d'oignon épicés et panés à la bière, servis avec une sauce aigre-douce au sirop d'érable et au vinaigre de cidre  
*Spicy onion petals breaded with beer served with a maple syrup & cider vinegar sweet and sour sauce*

## ♥ FONDUE AU MIGNERON ET CANARD 14

Fondue au fromage Migneron de Charlevoix, canard confit et poireaux, avec confit de canneberges et roquette  
*Charlevoix Migneron cheese, confit duck and leek fondue, served with cranberry and arugula*

## CHAUDIÈRE DE CREVETTES ÉPICÉES 14.50

Crevettes panées au poivre citronné, servies avec mayo chipotle-érable  
*Lemon pepper breaded shrimp served with chipotle-maple mayo*

## TEXMEX

## TACOS AU POULET 17

Deux tortillas, poulet grillé, crème sure à la lime, oignons marinés, légumes tex-mex, salsa de haricots et maïs, fromage, pico de gallo et laitue. Servis avec frites. EXTRA TACO 4

*Two tortillas filled with grilled chicken, lime sour cream, marinated onions, Tex-Mex vegetables, corn and beans salsa, cheese, pico de gallo and lettuce. Served with fries. EXTRA TACO 4*

## TACOS VÉGÉ 15

Deux tortillas garnies de morceaux de chou-fleur panés sauce buffalo, légumes tex-mex, salsa de haricots et maïs, fromage, pico de gallo, laitue et oignons verts. Servis avec frites. EXTRA TACO 3

*Two tortillas filled with breaded buffalo cauliflower pieces, tex mex vegetables, corn and beans salsa, pico de gallo, lettuce and spring onions. Served with fries. EXTRA TACO 3*

## TACOS AU PORC ASADA 18

Deux tortillas, porc effiloché, sauce BBQ, légumes tex-mex, oignons marinés, salsa haricots et maïs, fromage, pico de gallo, crème sure à la lime et laitue. Servis avec frites. EXTRA TACO 4

*Two tortillas filled with pulled pork, BBQ sauce, tex mex vegetables, marinated onions, corn and beans salsa, cheese, pico de gallo, lime sour cream and lettuce. Served with fries. EXTRA TACO 4*

## TACOS AU BŒUF BRAISÉ 18

Deux tortillas, bœuf braisé tex-mex, légumes tex-mex, salsa de haricots et maïs, fromage, pico de gallo, laitue, sauce ancho-chipotle. Servis avec frites. EXTRA TACO 4

*Two tortillas filled with braised beef with Tex-Mex spices, tex-mex vegetables, corn and beans salsa, pico de gallo, lettuce and ancho-chipotle. Served with fries. EXTRA TACO 4*

## ASSIETTE MIXTE 22

Trois délicieux tacos servis dans une même assiette  
*Our three delicious tacos served on the same plate*

## SHEPHERD'S PIE DU SAINT-PAT 18

Hachis parmentier à la viande (ou la version irlandaise du pâté chinois)  
*The Irish version of shepherd's pie*

## BANGERS AND MASH 19

Saucisse épicée à la bière et saucisse suisse, servies avec purée de pommes de terre, légumes grillés stout-balsamique et sauce au Jameson aux oignons doux  
*Spicy beer sausage and swiss sausage served with mashed potatoes, stout-balsamic grilled vegetables and Jameson and sweet onion sauce*

## ♥ LE FAMEUX FISH AND CHIPS À LA BIÈRE

1 MORCEAU 15  
 2 MORCEAUX 19  
 3 MORCEAUX 23

Morue enrobée d'une pâte à frire à la bière et servie avec frites, salade de chou et sauce tartare maison  
*Cod in a beer batter served with fries, coleslaw and homemade tartar sauce*

## SPAGHETTI BOLO 18

Spaghetti à la sauce bolognaise servi avec deux boulettes  
*Spaghetti with bolognese sauce and two meat balls*

Extra gratiné / extra gratin +4  
 Extra boulette / extra meat ball +3

## IRISH STEW 19

Ragoût de bœuf à la Guinness, lardons, oignons, carottes, céleri, accompagnés de pommes de terre sautées aux herbes  
*Beef stew with Guinness, lardons, onions, carrots and celery served with sautéed potatoes with herbs*

## PIZZAS

## LA MARGHERITA 19

Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, basilic et huile d'olive  
*Tomato sauce, mozzarella, fresh tomatoes, basil and olive oil*

## LA TRAD 20

Pizza garnie traditionnelle : salami hongrois, poivrons, champignons, sauce tomate et mozzarella  
*Classic all-dressed pizza: hungarian salami, peppers, mushrooms, tomato sauce and mozzarella*

## LA POLLO PIQUANTE 21

Pizza au poulet, sauce piquante montée au beurre, mozzarella, échalotes et sauce au bleu  
*Chicken, buttery and spicy pizza sauce, mozzarella, shallots and blue cheese sauce*

## SALADES

## BANGKOK 19

Salade de bébés épinards, poulet croustillant, mélange de noix campagnard et sésame, mandarines, poivrons et nouilles frites.  
*Baby spinach salad, breaded chicken, country style mixed nuts and sesame, tangerines, bell peppers and fried noodles.*

## ♥ LA COBB'S 19

Laitue, œufs cuits durs, avocat, tomate, fromage bleu, bacon et poulet  
*Lettuce, hard-boiled eggs, avocado, tomato, blue cheese, bacon and chicken*

## LA CÉSAR

Demie 11 Complète 15  
 Cœur de romaine, croûtons à l'ail, parmesan, bacon croustillant et vinaigrette César maison  
*Romaine hearts, garlic croutons, parmesan, crispy bacon and house Caesar dressing*

Extra poulet / add chicken +3 | +6

## CALMARS DU BAYOU 14.50

Calmars croustillants aux épices cajun, servis avec mayo chipotle-érable et quartier de lime  
*Crispy calamari with Cajun spices served with chipotle-maple mayo and wedge of lime*

## LES TITES Z'AILES 6 AILES 10 12 AILES 18

Recommandation du Pub : nos ailes Buffalo avec sauce au bleu sont les meilleures en ville!  
 Ailes de poulet à votre goût : nature, avec sauce BBQ à la bière rousse ou sauce au miel et au whisky

*The Pub's recommendation: our Buffalo wings with blue cheese sauce, the best in town! Chicken wings any style: regular, red ale BBQ sauce or honey whisky sauce*

## AILES BONELESS 6 AILES 12 12 AILES 19

Ailes sans os buffalo avec sauce au bleu, sauce BBQ à la bière rousse ou sauce au miel et au whisky  
*Boneless Buffalo wings with blue cheese sauce, red ale BBQ sauce or honey whisky sauce*

## AILES DE CHOU-FLEUR BUFFALO 13.50

Morceaux de chou-fleur panés, sauce Buffalo et sauce au bleu  
*Breaded cauliflower pieces, buffalo sauce and blue cheese sauce*

## ♥ NACHOS SAINT-PAT 18

Chips de maïs, poivrons, oignons verts, mozzarella, piments forts, olives noires. Servi avec crème sure et salsa.  
*Corn chips, peppers, spring onions, mozzarella, hot pepper, black olives. Served with sour cream and salsa*

## FROMAGE EN GRAINS PANÉ 14.50

Morceaux de fromage en grains en chapelure frits, assaisonnement sriracha et mayo épicée  
*Breaded cheese curds, sriracha seasoning and spicy mayonnaise*

Extra guacamole / add guacamole +3  
 Extra poulet / add chicken +6  
 Extra porc effiloché / add pulled pork +6  
 Extra bœuf effiloché / add pulled beef +6

## BURGERS

LE SAINT-PATRICK 18<sup>50</sup>

Boulette de bœuf, cheddar américain, bacon croustillant, oignons rouges, cornichons, laitue, tomates et mayo Saint-Pat  
*Beef patty, Perron cheddar, crispy bacon, red onions, pickles, lettuce, tomato and Saint-Pat mayo*

## LE BARRY VÉGÉ 17

Boulette végétarienne, fromage en grains Perron, confit de canneberges, oignons rouges, roquette et mayo chipotle-érable  
*Veggie patty, Perron cheese curds, cranberry confit, red onions, arugula and chipotle-maple mayo*

## ♥ LE PULLED PORK WHISKY BBQ 18

Épaule de porc du Québec braisée et effilochée, cheddar à la Guinness et cornichons  
*Quebec pork shoulder braised and pulled and topped with Guinness cheddar and pickles*

## LE BURGER DE POULET BBQ 19

Sandwich composé de poitrine de poulet grillée, de cheddar au whisky, de bacon, de laitue, de tomate et d'une sauce BBQ maison  
*Grilled cheddar whiskey chicken breast, bacon, lettuce, homemade tomato BBQ sauce*

## LE BLACK VELVET 20

Boulette de bœuf, pommes confites, cheddar à la Guinness, bacon, laitue et mayo Saint-Pat  
*Beef patty, candied apples, Guinness cheddar, bacon, lettuce and Saint-Pat mayo*

## ♥ LE DOUBLE CHEESE ST-PAT 24

Double boulette de bœuf, cheddar américain, bacon croustillant, cornichons, laitue, oignon rouge, tomate et sauce St-Pat  
*Beef patty, american cheddar, crispy bacon, pickles, lettuce, tomato, red onion and St-Pat sauce*

## SPÉCIALITÉS

## DUBLIN FRIED CHICKEN 22

Notre version du poulet frit (3 morceaux) aux épices masala, sauce BBQ au Jameson, frites maison et salade de chou  
*Our special fried chicken (3 pieces) with masala spices, Jameson BBQ sauce, homemade fries and coleslaw*

## ♥ CÔTES LEVÉES SAINT-PATRICK 28

Côtes levées frottées avec un mélange d'épices maison, cuites lentement et badigeonnées de notre sauce BBQ à la bière rousse, servies avec frites maison et salade de chou  
*Ribs rubbed with our house blend of spices, slow cooked and basted with our red ale BBQ sauce, served with homemade fries and coleslaw*

## SAUMON BELFAST 26

Pavé de saumon de l'Atlantique laqué au miel de trèfle et au cidre, accompagné d'une julienne de légumes poêlés et servi avec des frites de patates douces  
*Atlantic salmon filet glazed with clover honey and cider, served with julienne seared vegetables and sweet potato fries*

## STEAK DU BOUCHER 28

Demandez à votre serveur notre coupe de viande du moment  
 Steak du boucher (7 oz) cuit sur le grill à votre goût et frites avec les épices du pub, servi avec sauce sucrée à l'asiatique  
*Ask your waiter for the cut of the day Butcher steak (7 oz) rubbed with our special Pub spices and seared on the grill to your specifications, served with homemade fries and braised sauerkraut*

## POUTINES

## LA POUTINE DU SAINT-PAT 14

Frites maison, fromage en grains Perron et sauce à poutine  
*Homemade fries, Perron cheese curds and poutine sauce*

## ♥ LA PULLED POUT 15

Frites maison, fromage en grains Perron, sauce à poutine et porc effiloché BBQ  
*Homemade fries, Perron cheese curds, poutine sauce and BBQ pulled pork*

## LA POUTINE POULET BUFFALO 16

Frites maison, fromage en grains Perron, sauce à poutine, morceaux de poulet croustillants à la sauce Buffalo et ranch au bleu  
*Homemade fries, Perron cheese curds, poutine sauce, chunks of crispy chicken with Buffalo sauce and blue cheese ranch dressing*

Extra saucisse +4  
 Extra fromage en grains +4

## TARTARES

## TARTARE DE SAUMON ENTRÉE 16 PLAT 26

Filet de saumon coupé au couteau, câpres, échalotes grises, sauce tartare et sriracha  
*Hand cut salmon filet, capers, shallots, tartar sauce and sriracha*

## TARTARE DE BŒUF AU BACON ET À LA GUINNESS ENTRÉE 17 PLAT 27

Bœuf AAA coupé au couteau, câpres, échalotes, persil, cornichons, cheddar à la Guinness, bacon et sauce sucrée à l'asiatique  
*Hand cut Beef AAA, capers, shallots, parsley, pickles, Guinness cheddar, bacon and sweet asian sauce*

## LE DUO 28

Moitié saumon, moitié bœuf  
*Half salmon, half beef*

## DESSERTS

## BROWNIES À LA GUINNESS 9

Brownie à la Guinness  
*Brownies made from Guinness*

## CRÈME BRÛLÉE À L'ÉRABLE 9

## ♥ MILLEFEUILLE DU GROS COCHON 10

Millefeuille classique, mais avec une petite touche Irish : crème pâtissière au Baileys et au butterscotch  
*The classic millefeuille pastry with an Irish twist: Baileys and butterscotch custard*

## MENU ENFANT

9\$

## SALADE CÉSAR AU POULET

Petite Caesar César garnie de lanières de poulet grillé  
*Small Caesar salad topped with grilled chicken strips*

## MINI BURGER SAINT-PAT

Burger de bœuf, cheddar et bacon croustillant, servi avec frites  
*Beef burger with cheddar and crispy bacon, served with fries*

## SPAGHETTI BOLO

Le traditionnel spag pour les enfants  
*The traditional spag for children*

## POUTINE

Frites maison, fromage en grains Perron et sauce à poutine  
*Homemade fries, Perron cheese curds and poutine sauce*